

VERMOUTH AND WINES | PORTO

FONSECA VINTAGE 2003 MEZZA BOTTIGLIA

FONSECA | PORTUGAL

38 cl / 20°

Product type: Porto

Base ingredients: Uva e Alcool

Fermentation: Native yeasts

Production method: Vinification

Case: No



WHY IT'S DIFFERENT

La struttura dei porto Vintage Fonseca deriva prima di tutto dal terroir delle tre Quintas che si trovano tutte nel cuore della valle del Douro, nella zona di Cima de Corgo. I grappoli vengono pressati con i piedi ancora all'interno delle antiche "lagares", le tradizionali vasche aperte in cemento. La lenta fermentazione avviene per azione dei lieviti indigeni, senza aggiunta quindi dei lieviti selezionati. Per interrompere le fermentazioni si aggiunge aguardiente di vino a 77%. I Porto Vintage vengono imbottigliati riportando l'anno di raccolta in etichetta. Sono vini che vengono sempre considerati eccezionali. Le uve vengono raccolte sulle parcelle migliori delle 3 Quintas Fonseca: Cruzeiro, con vini che apportano ricchezza, frutto e un tannino deciso; Panascal conferisce opulenza e un fruttato intenso; Santo Antonio apporta vini vibranti, freschi, acidi e complessi. I Porto Vintage hanno come caratteristica l'imbottigliamento in giovane età e si differenziano per l'invecchiamento in bottiglia che può durare per decenni o addirittura secoli.

HOW DO I DRINK IT?

Un porto che sta raggiungendo la sua maturazione in bottiglia, ma che, grazie alla sua complessità data da un'annata alla soglia della perfezione, si potrà conservare in cantina per i prossimi decenni. Aperti oggi, si abbinano a formaggi erborinati, o con un grande reblochon affinato a puntino. I piatti si selvaggina sono abbinamenti perfetti.

FOCUS

L'inverno precedente la vendemmia del 2003 è stato estremamente piovoso, bagnato da piogge che hanno raddoppiato la media dei dieci anni precedenti. Nonostante tutto, il ciclo vegetativo delle piante ha raggiunto la perfezione con un'esplosione delle gemme ideale e una fioritura sotto il cielo terso di un maggio spettacolare, come non si vedeva da anni. Agosto ha fatto la grande differenza con le due prime settimane calde, come quelle che precedono una grande vendemmia. La seconda parte di agosto ha visto un leggero abbassamento delle temperature, aiutate anche da un paio di giorni di pioggia che hanno spianato la strada alla maturazione perfetta. Vendemmia a partire dal mese di settembre, asciutto e mite, con rese per ettaro all'altezza delle aspettative. I 2003 sono infatti dei porto equilibratissimi di grande complessità.

